

KR04101566

REC'D 10 AUG 2004

WIPO

PCT

대한민국 특허청
KOREAN INTELLECTUAL
PROPERTY OFFICE

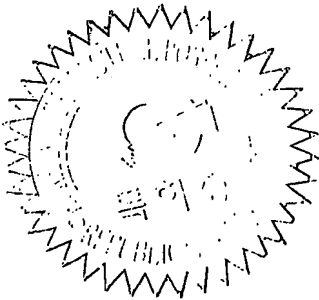
별첨 사본은 아래 출원의 원본과 동일함을 증명함.

This is to certify that the following application annexed hereto
is a true copy from the records of the Korean Intellectual
Property Office.

출원번호 : 20-2003-0020493
Application Number

출원년월일 : 2003년 06월 27일
Date of Application JUN 27, 2003

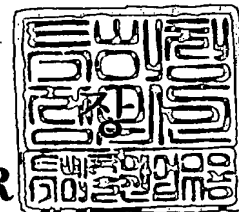
출원인 : 하영옥
Applicant(s) HA, YOUNG-OK



2004 년 07 월 23 일

특 허 청

COMMISSIONER



PRIORITY DOCUMENT
SUBMITTED OR TRANSMITTED IN
COMPLIANCE WITH
RULE 17.1(a) OR (b)

【서지사항】

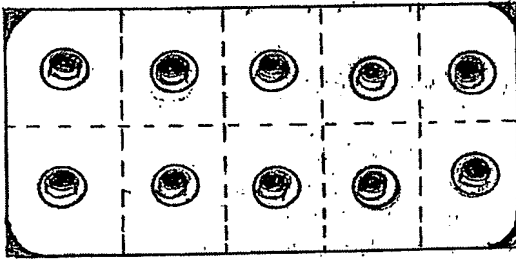
【서류명】	실용신안등록출원서
【수신처】	특허청장
【제출일자】	2003.06.27
【고안의 명칭】	커피로만드는 꽃잎모양
【고안의 영문명칭】	coffee
【출원인】	
【성명】	하영옥
【출원인코드】	4-1999-024601-6
【고안자】	
【성명】	하영옥
【출원인코드】	4-1999-024601-6
【등록증 수령방법】	우편수령
【취지】	실용신안법 제9조의 규정에 의하여 위와 같이 제출합니다. 출원 인 하영옥 (인)
【수수료】	
【기본출원료】	8 면 16,000 원
【가산출원료】	0 면 0 원
【최초1년분등록료】	1 항 25,000 원
【우선권주장료】	0 건 0 원
【합계】	41,000 원
【감면사유】	개인 (70%감면)
【감면후 수수료】	12,300 원
【첨부서류】	1. 요약서·명세서(도면)_1통

【요약서】

【요약】

본고안 은 커피원두를 이용하여 믹서나 커터기 커피전 용분쇄기등을 이용 하여 고운 가루를[도면2] 난후 꽃잎(115) 모양이나 장미모양등 여러가지 모양을 만들어 커피잔에 물을 타서 녹여서 먹으면 분위기를 연출할수있고 환(대표도)을 만들어 휴대용으로 갖고다니는 커피를 만드는 것이다

【대표도】



【색인어】

커피원두 캡셀

【명세서】

【고안의 명칭】

커피로만드는 꽃잎모양{coffee }

【도면의 간단한 설명】

대표도는: 캡셀속에 든 커피

도면1,2는: 원두커피를 가루낸 도면

【고안의 상세한 설명】

【고안의 목적】

【고안이 속하는 기술분야 및 그 분야의 종래기술】

<3> 본고안은 커피원두를 이용하여 곱게 갈아서 설탕을 넣거나 설탕과 크림을 섞거나 우유 등을 섞어서 환(대표도)으로 만든 다음 캡셀에 넣거나 과자처럼(도면9) 만들어 휴대할 수 있다. 커피사탕은(도면3) 커피 사탕 물엿등을 섞어서 여러가지로 만든다. 아이들이나 노약자가 과도하게 섭취할시 쉽게 배가고프거나 여러가지 장애를 가져오기도 한다. 커피원두(도면1)나 가루(도면2)를 볶거나 .찌거나. 뜨거운물에 녹여서 만드는 단계

【고안이 이루고자 하는 기술적 과제】

<4> 본고안은 습관적으로 스푼으로 물에 커피를 타는 것보다 자연스레 꽃모양이 커피가 물에 녹는 것을 보며 분위기를 낼 수 있고 캡셀 모양을 휴대하기 편리함을 착안 고안하게 됨

【고안의 구성】

<5> 이하 첨부된 도면에 의해 상세히 설명하면 다음과 같다

<6> [도면1] 커피원두

<7> [도면 2]커피원두를 가루낸도면

<8> [도면3] 커피사탕모양의 도면

<9> [도면4] 꽃잎속에 커피를 넣은도면

10> [도면5] 장미꽃모양속에 커피를 넣어만든 도면

11> [도면6] 평면으로된 꽃모양

12> [도면7] 나무잎 모양(평면) 의 도면

13> [도면8] 튜립모양으로된 도면

14> [도면9] 캡셀로된 커피과자 도면(입체)

【고안의 효과】

15> 본고안은 학생들이나 운전자들이 졸음이올때나 고속도로에서 커피를 갑자기 필요로 할때 휴대하기 편리하도록 고안되었으며 나무잎모양이나 꽃모양은 커피를 좀더 분위기있게 마실때를위해 만든 발명이다

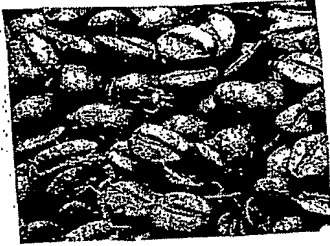
【실용신안등록청구범위】

【청구항 1】

커피와 설탕,프림 우유등의비율은 자유로 하고 순수하게 커피만으로된단계와 커피에 설탕을넣는 단계 커피에프림을 넣는 단계 커피에 우유를 넣는 단계 커피에우유와 커피 를 넣는 단계 커피에 설탕을 넣는 단계등 여러가지로 적용하는 단계 커피가루로 여러가지 모양을 만드 는 단계 평면모양과 입체 모두적용하는단계 입체는 속에커피가루를 넣는단계

【도면】

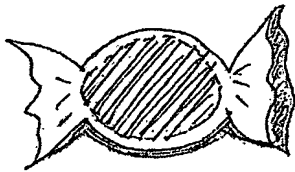
【도 1】



【도 2】



【도 3】



【도 4】



【도 5】



【도 6】



【도 7】



【도 8】



【도 9】



【서지사항】

【서류명】	명세서 등 보정서
【수신처】	특허청장
【제출일자】	2003.11.25
【제출인】	
【성명】	하영옥
【출원인코드】	4-1999-024601-6
【사건과의 관계】	출원인
【사건의 표시】	
【출원번호】	20-2003-0020493
【출원일자】	2003.06.27
【고안의 명칭】	커피로만드는 꽃잎모양
【제출원인】	
【발송번호】	9-5-2003-0415519-48
【발송일자】	2003.10.27
【보정할 서류】	명세서등
【보정할 사항】	
【보정대상항목】	별지와 같음
【보정방법】	별지와 같음
【보정내용】	별지와 같음
【취지】	실용신안법시행규칙 제8조의 규정에 의하여 위와 같이 제출합니다. 제출인 하영옥 (인)
【수수료】	
【보정료】	5,000 원
【추가1년분등록료】	0 원
【기타 수수료】	0 원
【합계】	5,000 원
【첨부서류】	1. 보정내용을 증명하는 서류_1통 2.기타첨부서류[대리 인에 의하여 절차를 밟는 경우 그 대리권을 증명 하는 서류]_1통

【보정대상항목】 요약

【보정방법】 정정

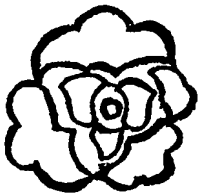
【보정내용】

본고안 은 원두커피를 이용하여 고운가루를[도면2] 낸후 꽃잎모양이나 사탕(도3-도9) 등 여러 가지를 만드는 것에관한것으로 커피잔에 물을 탄후 꽃잎이 녹는 분위기를 커피로 연출하는 것이다

【보정대상항목】 대표도

【보정방법】 정정

【보정내용】



【보정대상항목】 색인어

【보정방법】 정정

【보정내용】

캡셀 .승화

【보정대상항목】 발명(고안)의 명칭

【보정방법】 정정

【보정내용】

커피로 만드는 꽃잎모양{coffee}

【보정대상항목】 식별번호 1

【보정방법】 정정

【보정내용】

[도면1] 원두커피

【보정대상항목】 식별번호 2

【보정방법】 정정

【보정내용】

[도면2] 원두커피를 가루낸 도면

[도면3] 원두커피를 가루내어 설탕 우유 물엿을 섞어만든 사탕 도면

[도면4] 원두커피를 입체모양으로 만든 도면

[도면5] 원두커피로 꽃잎(명면) 모양을 만든 도면

[도면6] 커피로 꽃모양을 만든 도면

[도면7] 커피로 나뭇잎 모양의 도면

[도면8] 커피로 꽃봉오리 모양의 도면

[도면9] 커피로 환을 만든 도면

[도면10] 꽃잎 모양을 만드는 용기 도면

[도면11] 앞체모양을 만드는 꽃잎 모양의 용기 도면

[도면12] 도면11 속에 모양을 내기위해 누르는 용기의 도면

[도면의 주요부분에대한 부호의 설명]

가: 도면10의 용기안쪽으로 커피 농축액이 들어가는 부분

【보정대상항목】 식별번호 3

【보정방법】 정정

【보정내용】

일반적으로는 원두커피를 180도-200도사이에서 15분간 볶다가 분쇄기에서 입자가 1.5밀리미터가되면 껍질을 체에 친후 뜨거운 물을 부어 농축기에서 전체양이 3분의2로 줄어들면 농축액을 넓고 얇은 철판에 편후 영하40도에서 냉동시킨후 용기에서 빼내어 얼린체로 잘개 부순후 약80%의 압력에서 증기를 조금씩 빼면서 진공에서 말리는데 이것을 승화라한다 .승화시간은 약8시간소요되며 완성된 커피의 수분 함유량은 5%가량 남아있다 그래야 커피 자체의 단단함을 유지할수 있는데 깨어진 커피는 아무런 모양이 없고 보기에다 미적 감각이없는 단점이 있다

【보정대상항목】 식별번호 5

【보정방법】 정정

【보정내용】

이하 첨부된 도면에 의해 상세히 설명하면 다음과 같다

【보정대상항목】 식별번호 6

【보정방법】 정정

【보정내용】

원두커피를 180도-200도에서 15분간 볶다가 분쇄기에서 분쇄한후 찌꺼기를 체에 친후 고운 커피가루에 뜨거운 물을 1:4의 비율로 섞어 약한불에30분 가량 농축기에서 농축시킨다 농축기 압력은 80%가량으로하고 처음량보다 3분의2로줄면 진한 커피액이된다. 이것을 작은 용기(도10. 도11)에 부어 (도11은도12로 눌러서 모양을 만든다) 입체모양일 경우약간 열린 상태로 해야만 모양을 만들 수 있다 용기는 단단하고 얇은 것으로 한다 그런다음 영하40도에서10분동안 열린후증기를 빼내면서 말리는데 약한불로하며, 진공에서 80% 압력으로 약8시간가량 소요된다 이것을 보통 승화라 한다 . 용기(도10,11)에 커피농축액을 넣기전 물을 약간 뿌려준다 또한(도면4-9)를 만들때 작은 용기를 사용하는데 커피농축액을 넣은후 용기에서 빼내서 건조 하는것과 그대로 용기에서 건조하는 것 평면(도면5,6,7,8,9)일 경우 원하는 모양을 금형을 만들어 프레스로 찍는 것으로 구분한다. 프레스로 찍을 때는 평면으로 얇게 편후 약간 열린상태에서 찍는다

【보정대상항목】 식별번호 7

【보정방법】 정정

【보정내용】

[도면1]은원두 커피사진

[도면2]는원두커피를 가루낸 도면 원두를 180도-200도사이에15분간 볶다가분쇄기로 부순후 체에친다

【보정대상항목】 식별번호 8

【보정방법】 정정

【보정내용】

[도면3]커피사탕모양

【보정대상항목】 식별번호 9

【보정방법】 정정

【보정내용】

[도면4]꽃잎속에 커피를 넣은 도면

【보정대상항목】 식별번호 10

【보정방법】 정정

【보정내용】

입체모양으로 작은용기에 커피농축액을 약간 얼린상태로(너무많이 얼리면 단단하여 원하는 모양을 만들 수 없으므로) 입체모양의 용기에 넣은후 모양을 만든후 냉동시킨후 진공에서 건조 시킨다

【보정대상항목】 식별번호 11

【보정방법】 정정

【보정내용】

[도면5,6,7,8,9]평면으로된 모양의 커피로서

【보정대상항목】 식별번호 12

【보정방법】 정정

【보정내용】

커피농축액을 작은용기에 넣고 약간얼린 상태에서 장미모양, 나무잎 모양, 꽃모양, 봉오리모양, 등을 프레스로 찍은후 진공에서 냉동 건조시킨다. 용기에넣고 건조 시킬 경우와 용기에서 빼내어 냉동 건조 시키는 것 두가지가 있다

【보정대상항목】 식별번호 13

【보정방법】 삭제

【보정대상항목】 식별번호 14

【보정방법】 삭제

【보정대상항목】 청구항 1

【보정방법】 정정

【보정내용】

원두커피를 180도에서200도 사이에서 15분간 볶아서 체에친후 찌꺼기는 버리고 고운 가루에 뜨거운물을1:4(커피:물) 비율로 섞은후 농축기에서 3분의2로 줄여서 걸죽해지면 평면(도5-9)일 경우 넓은 평평한 용기에 쏟은후 약간 냉동시켜서 단단해지면 프레스로 찍어내어 ,다시영하40도에서 냉동한후 진공에서 승화 과정을 거치는 단계 . 입체모양(도4)일 경우 농축액을 용기(도10.11)에부어 모양이 만들어지면 다시 영하40

도에서 냉동한후, 그대로 냉동 한후 승화과정을 거치는 단계와 ,용기에서 빼내어 승화 과정 거치는단계가있으며 ,약간의 열을 가한후 80%의 압력에서 건조시키는 과정을 거치는 단계가있다 용기는 단단하고 얇은 용기를 쓴다

【보정대상항목】 청구항 2

【보정방법】 추가

【보정내용】

청구1항에있어 원두커피를 농축시켜 넓은 용기에 담아 평평해지면 약간 냉동시켜 꽃이나 다른 모양을 프레스로 찍는 단계

【보정대상항목】 청구항 3

【보정방법】 추가

【보정내용】

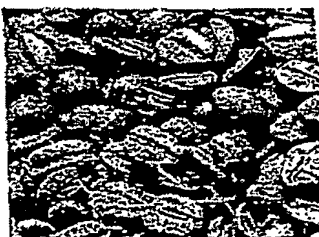
청구1항에있어 용기(도10,도11) 에 그대로 냉동시켜 승화과정을 거치는 단계 용기에서 빼내어 승화하는 단계

【보정대상항목】 도 1

【보정방법】 정정

【보정내용】

【도 1】

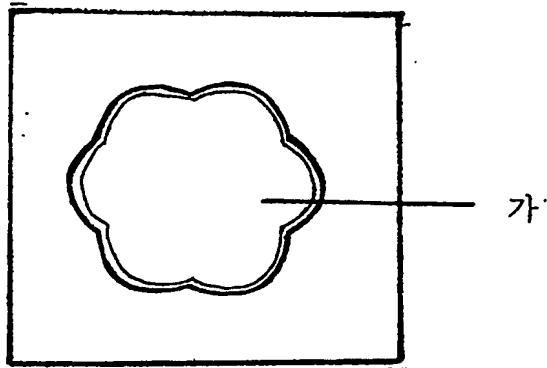


【보정대상항목】 도 10

【보정방법】 추가

【보정내용】

【도 10】

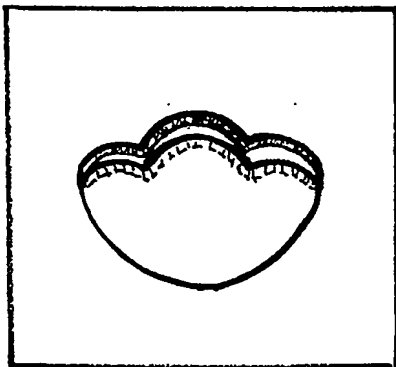


【보정대상항목】 도 11

【보정방법】 추가

【보정내용】

【도 11】

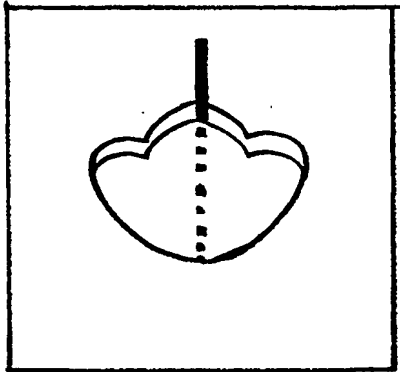


【보정대상항목】 도 12

【보정방법】 추가

【보정내용】

【도 12】



**This Page is Inserted by IFW Indexing and Scanning
Operations and is not part of the Official Record**

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images include but are not limited to the items checked:

- ☐ **BLACK BORDERS**
- ☐ **IMAGE CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES**
- ☐ **FADED TEXT OR DRAWING**
- ☐ **BLURRED OR ILLEGIBLE TEXT OR DRAWING**
- ☐ **SKEWED/SLANTED IMAGES**
- ☒ **COLOR OR BLACK AND WHITE PHOTOGRAPHS**
- ☐ **GRAY SCALE DOCUMENTS**
- ☐ **LINES OR MARKS ON ORIGINAL DOCUMENT**
- ☐ **REFERENCE(S) OR EXHIBIT(S) SUBMITTED ARE POOR QUALITY**
- ☐ **OTHER:** _____

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

As rescanning these documents will not correct the image problems checked, please do not report these problems to the IFW Image Problem Mailbox.